

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу актісі

Күні 23.09.2022ж№ 3Білім беру ұйымы №2 ЖСОМ

Көрсетілетін қызметтің өнім берушісі (бар болған жағдайда) _____

Мынадай құрамдағы комиссия:

З.З. Мехмедбаев, Ю.С. Суаулова, А.Касимжан, А.Мухамбет,
Т. Муханова

Асхананың (ас блогына) мынадай параметрлер бойынша мониторингі:

Көрсеткіш	Талап етіледі	Сәйкес келеді	Сәйкес келмейді	Ескертпе
Объектінің халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкестігі туралы санитариялық-эпидемиологиялық қорытындының болуы		+		
Тамақ өнімдерінің сапасы, оларды тасымалдау, жеткізу, түсіру шарттары		+		
Күнделікті мәзірдің перспективалық мәзірге сәйкестігі		+		
Асхананың жұмыс кестесінің сақталуы		+		
Сыныптар бойынша тамақтану кестесі мен тамақтану арасындағы аралықты сақтау		+		
Еркін мәзірге арналып бекітілген прайстың болуы		+		
Ауыз су режимін ұйымдастыру		+		
Дайын өнімнің сапасы		+		
Тыйым салынған тағамның болуы		+		
Технологиялық картаға сәйкестігі		+		
10 порцияны бақылап өлшеу		+		
1-тағамды, 2-тағамды үлестіру желісі (мармит)		+		

3-тағамды үлестіру желісі (мармит) (алюминий ыдыста суытуға тыйым салынады)		+		
Тарату жағдайы (ылғалды затты пайдалануға тыйым салынады)		+		
Асханалық аспаптарды дұрыс сақтау (кассеталардың болуы және қасықтарды, шанышқыларды жоғары қаратып сақтау)		+		
Тағамды дәрумендендіру		+		
Тыйым салынған тағамдар мен өнімдерді дайындаудың, сатудың және пайдаланудың болуы		+		
Тамақпен байланысты емес тауарларды сатудың болуы		+		
Отырғызу орындарының саны		+		
Тамақ ішуді ұйымдастыру				
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Дайындаған сәттен бастап тағамды беру уақыты		+		
Қол жуатын раковиналардың саны		+		
Сабынның болуы		+		
Бір рет қолданылатын немесе электрлі сүлгінің болуы		+		
Жиһаздың жай-күйі		+		
Үстелдерді өңдеуге арналған құрал		+		
Асхана және ас үй ыдыстарының, асхана аспаптарының жай-күйі		+		
Ыдыстың қосалқы жиынтығының жеткіліктілігі және болуы		+		
Асхананың санитариялық жай-күйі		+		
Жинау мүкәммалы (таңбалау, жеке сақтау орны)		+		

Ас блогы үй-жайларының жай-күйі

«Ыдыс жуу ережесі» нұсқаулығының болуы				+
Ыстық және салқын сумен жабдықтау жүйелерінің, су жылытқыштардың жарамдылығы				+
Суды бұру жүйелерінің жарамдылығы				+
Жылу жүйелерінің жарамдылығы				+
Жарықтандыру жүйелерінің жарамдылығы				+
Желдету жүйелерінің жарамдылығы				+
Ас блогының ылғал бөлумен байланысты өндірістік үй-жайларында ылғалдан қорғанышы бар шамдардың болуы				+
Асханада және ас үй ыдыстары үшін жуу және өңдеу, сақтау үшін жағдайлардың бөлек болуы				+
Жуу құралдарының болуы				+
Жуу құралдарын сақтау және таңбалау шарттары (жеке жабық ыдыста)				+
Жуу құралдарын сақтау мерзімдерін сақтау				+
Жуу құралдарына сертификаттардың болуы				+
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстың болуы				+
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған сыйымдылықты таңбалау				+
Тамақ қалдықтарына арналған контейнерлерді өңдеу (не өнделеді және кім жауапты)				+
Ағындылықты сақтау: - «лас» асхана ыдыстарын жинау; - жуу және өңдеу процесі; - таза асхана ыдыстарын сақтау				+
Жинау және тазалықты сақтау кестесінің болуы				+
Персоналдың қолды жуу және кептіру				+

жағдайларының болуы. Қызметкерлердің жеке және өндірістік гигиенаны сақтауы		+		
Өнімдерді сақтау шарттарын сақтау				
Қоймалар				
Сусымалы өнімдерді тұғырықтарда, тауар қойғыштарда, стеллаждарда сақтау		+		
Температуралық-ылғалдылық режимін сақтау. Қоймада термометрдің, психометрдің/температуралық режимнің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Көкөністерді жәшіктерде, тауар қойғыштарда (тұғырықтарға қойылып, таңбаланған сыйымдылықтарда) сақтау		+		
Қоймалардың санитариялық жай-күйі		+		
Тоңазытқыштар				
Тоңазытқыш жабдығының қолданылу мақсаты туралы таңбалау		+		
Термометрлердің болуы		+		
Тауар көршілестігін сақтау		+		
Тамақ өнімдерінде жарамдылық мерзімдерінің болуы және сақталуы		+		
Тәуліктік сынамаларды сақтау шарттары мен дұрыстығы		+		
Ет цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Санитариялық жай-күйі				
Көкөніс цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				

Санитариялық жай-күй				
Ұн цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Санитариялық жай-күй				
Нан цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау				
Нан сақтауға арналған сөрелерді өндеуге арналған 1% сірке суы ерітіндісінің болуы				
Нан үгіндісін жинауға арналған ыдыс пен щетканың болуы				
Санитариялық жай-күйі				
Пісіру цехы				
Жабдықтар мен мүкәммалды таңбалау		+		
Электр жабдықтарының жарамдылығы және жай-күйі		+		
Санитариялық жай-күй		+		
Жұмыртқаларды сақтау және пайдалану				
Сапа мен қауіпсіздікті куәландыратын құжаттардың болуы		+		
Жұмыртқаны сақтау шарттары		+		
Жұмыртқаны жууға және өндеуге арналған таңбасы бар сыйымдылық		+		
Жұмыртқа жууға арналған құрал		+		
Бактерицидті шам		+		
Буфет				
Білім беру ұйымымен бекітілген сатылатын буфет өнімдері ассортиментінің тізбесі (прайс-парақ)		+		
Баға белгілерінің болуы		+		
Сақтау шарттарын сақтау		+		

Сату шарттары мен мерзімдерін сақтау				
Санитариялық жай-күй				
Құжаттар				
Тамақ өнімдерінің өнім берушілерімен жасалған шарттар				+
Автокөлікке арналған хабарлама (азық-түлікті жеткізуге рұқсат беру)				+
Тамақ өнімдерінің сәйкестік туралы сертификаттары, декларациялары, қадағалауды қамтамасыз ететін тауардың ілесіп құжаттары				+
Түскен өнімді өткізу мерзімі				+
Бекітілген нысанға сәйкес тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы				+
_____ жылғы _____ 10 күн ішіндегі тағам өнімдерінің нормаларының орындалуын бақылау ведомосы				+
Жұмыс орнында медициналық қарап-тексеруден және гигиеналық оқытудан өткені туралы белгісі бар ас блогы қызметкерлерінің жеке медициналық кітапшаларының болуы				+
Ас блогының жұмыскерлерінде бөгде заттардың, ірінді аурулардың және жаралардың болуы				+ / <i>noisy</i>
Ас блогы қызметкерлерін тексеру нәтижелері туралы «Денсаулық» журналы				+
Күрделі жинау жүргізу журналы				+
Тоңазытқыштардың температуралық режимін тіркеу журналы				+
Өндірістік бақылау бағдарламасының болуы				+
Тұрмыстық бөлме				
Арнайы киімнің артық жиынтығының болуы				+

Қызметкерлердің жеке заттарын сақтауға арналған шкафтың болуы					+	
Арнайы киімді сақтауға арналған шкафтың болуы					+	
Себезгі бөлмесі, санитариялық торап					+	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы келбеті (форманың тазалығы, ұқыптылығы, арнайы киімнің толық жиынтығында жұмыс істей ме)					+	
Жинау мүкәммалы, олардың жеткіліктілігі, таңбалануының болуы					+	
Жинау мүкәммалын сақтауға арналған жеке үй-жайдың (арнайы орындардың) болуы					+	
Дезинфекциялық құралдардың, ілеспе құжаттардың болуы. Оларды сақтау шарттары.					+	
Москит торының болуы					+	
Жиыны					+	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды:

Санитариялық мәселелер сақталмағандықтан, өмілдеуді сақтау, тазалығын қорғау жұмыс жүргізіледі.

Комиссияның қолдары:

А.С. Сұлтанов
А.С. Сұлтанов

Өнім беруші (көрсетілетін қызметтің өнім берушісінің тамақтануды ұйымдастырған кезінде), білім беру ұйымы – жауапты адам тамақтануды ұйымдастырған жағдайда танысты _____ (қолы)

Ескертпе – *Білім беру объектілерінің ас блоктарының (асханалар) материалдық-техникалық базасын ескере отырып, Комиссияның бастамасы бойынша Ведомствоаралық сараптау тобы Тамақтану сапасын мониторингілеу актісіне нақтылау сипатындағы өзгерістерді енгізеді.